

(様式第1号の1 表面)

記入例

自動車営業設備の概要 (飲食店営業)

営業許可については、本票に基づく申告内容を前提としたうえで許可するものであり、内容を変更する場合は、食品衛生法施行規則第71条の規定に基づく変更届出が必要となることがあります。

また、申告内容で衛生状態が確保できない場合は、設備の改修等を行っていただく必要があります。

|                       |                          |
|-----------------------|--------------------------|
| 営 業 者 氏 名             | 豊中 太郎                    |
| 施 設 の 名 称、屋 号 又 は 商 号 | 豊中市 A 町1丁目 1－1           |
| 基 地 施 設               | 自動車保管場所 同上               |
| 所 在 地                 | 一 次 加 工 所 豊中市 A 町1丁目 2－3 |

|                    |                                                                             |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 営業車の概要             | 自動車登録番号 ( 大阪 5 0 0 す 1 2 3 4 )、車台番号 ( ABC 1 2 3 4 )<br>車種 ( 普通乗用車 )         |
| 手 洗 い 設 備          | 流水受槽式設備 材質等 ( ステンレス )、<br>手指再汚染防止構造の水栓<br>(踏込式・レバー式・センサー式・ボタン式 )            |
| 洗 浄 設 備            | 流水受槽式設備 1 槽 ・ 2 槽以上 )<br>□手洗い設備と兼用 ※ I 型で器具の洗浄を行わない場合に兼用可能<br>材質等 ( ステンレス ) |
| 給 水 量<br>( II 型 )  | 80 L<br>給湯設備 有□ 無 <input checked="" type="checkbox"/>                       |
| 廃水貯留設備             | ポリタンク 80 L・<br>その他 ( L )                                                    |
| 食 品 保 管 設 備        | 材質等 ( プラスチックケース )<br>米飯を扱う場合 電気炊飯器・その他 ( ) 保管温度 ℃                           |
| 食 器 器 具<br>保 管 設 備 | 材質等 ( プラスチックケース )                                                           |
| 冷 蔵 設 備            | 冷蔵庫・クーラーボックス・その他 ( )<br><input checked="" type="checkbox"/> 温度計 ( 必須 )      |
| 廃 棄 物 容 器          | 蓋付きポリバケツ・<br>その他 ( )                                                        |
| 作 業 着 ・ 帽 子        | 専用の作業着・帽子・マスク・その他 ( )                                                       |
| 清 掃 用 具            | ( ほうき、モップ )                                                                 |

一次加工又は材料供給等確認書

|           |                                                              |           |
|-----------|--------------------------------------------------------------|-----------|
| 私は下記施設    | <div>の調理場において原材料の一次加工を行い<br/>から材料を供給し<br/>で機器・器具の洗浄を行い</div> | ます。       |
| 屋 号       | 居酒屋 OSAKA                                                    | 業 種 飲食店営業 |
| 所 在 地     | 豊中市 A 町1丁目 2－3                                               |           |
| 営 業 者 氏 名 | 豊中 太郎                                                        |           |

※許可証の写しを添付すること。

記入例

取扱品目

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 取扱品目 | ( 焼きそば、たこ焼き、かき氷、飲料 )                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|      | [( i ) 1 品目未満リスト *別紙参照]<br>※リスト外の品目 1 品目 + a~f のうち 2 つまで⇒ 1 品目、a~f のうち 4 つまで⇒ 1 品目<br><input checked="" type="checkbox"/> ( i ) - a <input checked="" type="checkbox"/> ( i ) - b <input type="checkbox"/> ( i ) - c <input type="checkbox"/> ( i ) - d <input type="checkbox"/> ( i ) - e <input type="checkbox"/> ( i ) - f |
|      | <input type="checkbox"/> 付帯的な非包装魚介類販売<br>* I 型は、非包装魚介類を販売する日に他の品目 ( ( i ) を含む ) の取扱はできません                                                                                                                                                                                                                                     |

【品目の詳細】太枠内に漏れなく記入してください。(Ⅲ型は、品目名のみ記入)

\*別紙リストを参照のこと

保 健 所 記 入 欄

| 品目      | 品目名                                                                                            | 調理の手順           | 手順数<br>(A) | 工程<br>非該当<br>(B)         | 工程数<br>(A-B) | リスク<br>リスト                                 | 必要水量                                    |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------|--------------------------|--------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------|
| 1       | 焼きそば                                                                                           | 1. 野菜をカット。      | 6          | <input type="checkbox"/> |              | <input type="checkbox"/> 該当なし              | <input type="checkbox"/> 40L ( I 型 )    |
|         |                                                                                                | 2. 鉄板に具材を入れる。   |            | <input type="checkbox"/> |              | <input type="checkbox"/> 80L<br>(       )  | <input type="checkbox"/> 80L ( II 型 )   |
|         |                                                                                                | 3. 鉄板で具材を炒める。   |            | <input type="checkbox"/> |              | <input type="checkbox"/> 200L<br>(       ) | <input type="checkbox"/> 200L ( III 型 ) |
|         |                                                                                                | 4. ソースをかける。     |            | <input type="checkbox"/> |              |                                            |                                         |
|         |                                                                                                | 5. 使い捨て食器に盛付。   |            | <input type="checkbox"/> |              |                                            |                                         |
|         |                                                                                                | 6. 青のりをふりかける。   |            | <input type="checkbox"/> |              |                                            |                                         |
|         |                                                                                                | 7.              |            | <input type="checkbox"/> |              |                                            |                                         |
| 2       | たこ焼き<br><input type="checkbox"/> 他の品目<br>と別日に<br>取り扱う                                          | 1. 生地を作る。       | 6          | <input type="checkbox"/> |              | <input type="checkbox"/> 該当なし              | <input type="checkbox"/> 40L ( I 型 )    |
|         |                                                                                                | 2. 鉄板に生地を入れる。   |            | <input type="checkbox"/> |              | <input type="checkbox"/> 80L<br>(       )  | <input type="checkbox"/> 80L ( II 型 )   |
|         |                                                                                                | 3. カット済みタコを入れる。 |            | <input type="checkbox"/> |              | <input type="checkbox"/> 200L<br>(       ) | <input type="checkbox"/> 200L ( III 型 ) |
|         |                                                                                                | 4. 具材入り生地を加熱。   |            | <input type="checkbox"/> |              |                                            |                                         |
|         |                                                                                                | 5. 使い捨て食器に盛付。   |            | <input type="checkbox"/> |              |                                            |                                         |
|         |                                                                                                | 6. ソースをかける。     |            | <input type="checkbox"/> |              |                                            |                                         |
|         |                                                                                                | 7. カットネギをかける。   |            | <input type="checkbox"/> |              |                                            |                                         |
| 3       | <input type="checkbox"/> 他の品目<br>と別日に<br>取り扱う<br><br>焼きそばとたこ焼きの提供<br>日を分ける場合、チェック<br>を入れてください。 | 1.              |            | <input type="checkbox"/> |              | <input type="checkbox"/> 該当なし              | <input type="checkbox"/> 40L ( I 型 )    |
|         |                                                                                                | 2.              |            | <input type="checkbox"/> |              | <input type="checkbox"/> 80L<br>(       )  | <input type="checkbox"/> 80L ( II 型 )   |
|         |                                                                                                | 3.              |            | <input type="checkbox"/> |              | <input type="checkbox"/> 200L<br>(       ) | <input type="checkbox"/> 200L ( III 型 ) |
|         |                                                                                                | 4.              |            | <input type="checkbox"/> |              |                                            |                                         |
|         |                                                                                                | 5.              |            | <input type="checkbox"/> |              |                                            |                                         |
|         |                                                                                                | 6.              |            | <input type="checkbox"/> |              |                                            |                                         |
|         |                                                                                                | 7.              |            | <input type="checkbox"/> |              |                                            |                                         |
| 4       | <input type="checkbox"/> 他の品目<br>と別日に<br>取り扱う                                                  | 1.              |            | <input type="checkbox"/> |              | <input type="checkbox"/> 該当なし              | <input type="checkbox"/> 40L ( I 型 )    |
|         |                                                                                                | 2.              |            | <input type="checkbox"/> |              | <input type="checkbox"/> 80L<br>(       )  | <input type="checkbox"/> 80L ( II 型 )   |
|         |                                                                                                | 3.              |            | <input type="checkbox"/> |              | <input type="checkbox"/> 200L<br>(       ) | <input type="checkbox"/> 200L ( III 型 ) |
|         |                                                                                                | 4.              |            | <input type="checkbox"/> |              |                                            |                                         |
|         |                                                                                                | 5.              |            | <input type="checkbox"/> |              |                                            |                                         |
|         |                                                                                                | 6.              |            | <input type="checkbox"/> |              |                                            |                                         |
|         |                                                                                                | 7.              |            | <input type="checkbox"/> |              |                                            |                                         |
| 1 日の品目数 |                                                                                                | 品目              | 1 日の最大工程数  |                          | 必要水量         | L ( 型 )                                    |                                         |

(様式第1号の1 裏面 別紙)

| (i) 1品目未満リスト                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>※リスト外の品目1品目+a～fのうち2つまで⇒1品目、a～fのうち4つまで⇒1品目</p> <p>a. 市販飲料品（乳類を含む）又は酒類を小分け・調製・混合した飲料品</p> <p>b. かき氷</p> <p>c. 小分けしたアイスクリーム類及び氷菓（市販品の小分けに限る）</p> <p>d. 専用器具により個包装された市販のアイスクリーム類を容器に押し出すもの</p> <p>e. 加熱殺菌機能付きフリーザー及び殺菌済み原料を使用して調理するソフトクリーム</p> <p>f. 盛り付けのみで提供する市販の常温保存食品</p> |

| (ii) 工程非該当リスト                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | (iii) リスクリスト (200L)                                                                                                                                                                         | (iv) リスクリスト (80L)                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 品目数・工程数に関わらず<br>該当する工程がある場合はⅢ型                                                                                                                                                              | 品目数・工程数に関わらず<br>該当する工程がある場合はⅡ型以上                                                                                         |
| <p>a. 盛り付ける（ただし、容器上で組み合わせ最終提供品として作りあげる場合、生食用鮮魚介類並びに非加熱のまま提供する野菜・果物及び食鳥卵の盛り付けを除く）</p> <p>b. 薬味又はトッピングをのせる又はふりかける</p> <p>c. 調味料(塩、砂糖、ソース等)又は粉類をかける</p> <p>d. 市販品の調味料(塩、砂糖、ソース等)及び粉類を用い、調味料又は粉類の調製・混合を行う</p> <p>e. 加熱調理する生地又は衣の調製を行う</p> <p>f. お湯を注ぐ</p> <p>g. 食品を加温する(湯煎・調製済食品の温め直し)</p> <p>h. 具材を入れる</p> <p>i. 開封する</p> <p>j. 器具に食品を投入する</p> <p>k. 器具によりアイスクリーム類を容器に抽出する</p> <p>l. 加熱した食品の粗熱を取る</p> | <p>a. 通常の食器(ワンウェイ以外の食器)を使用する</p> <p>b. 食品を洗浄する・洗米する</p> <p>c. 鮮魚介類の頭部除去、うろこ取り、内臓除去、殻むき</p> <p>d. 加熱前の食肉をカット、加工成形する</p> <p>e. 食品の水さらし、水冷する</p> <p>f. 洗浄が必要な部品を複数有する器具(飲食器及び割ぼう具を除く)を洗浄する</p> | <p>a. 生食用鮮魚介類(生食用冷凍鮮魚介類を解凍したものを含む)を非加熱のまま提供する</p> <p>b. 野菜・果物(カット済みの市販品等を除く)を非加熱のまま提供する</p> <p>c. 食鳥卵を割卵し、非加熱のまま提供する</p> |